

我が社の これっ!

お米ののむヨーグルト

(新潟市中央区・古町^{こうし}糘製造所)



「朝食に飲んでほしい」とPRする小畑さん（新潟市中央区の古町糘製造所で）

甘酒のむヨーグルトに

原料は米だけ。牛乳は一切使用していないのに、口を含むと、ヨーグルトのよ
うな爽やかな風味が広がる。同社の主力商品のコウ

ジ甘酒に、長岡市山古志地域の漬物「いぜこみ菜」から見つかった乳酸菌「ヤマコシ株」を添加して一晩発酵させた、新ジャンルの商

品だ。

社長の小畑宏樹さん(27)によると、昨春、ヤマコシ株を発見した県農業総合研究所食品研究センターの誘いに応じ、開発が始まった。

■会社概要 新潟市中央区古町通二番町533。2009年、コウジ甘酒専門の古町本店を開業。通年商品は「糘 プレーン」(税込み864円)など3種類。「お米ののむヨーグルト」はカップドリンク(同450円)を同店で、ボトル入り(720ミリ・リットル、同1080円)を同店やオンラインショップなどで販売している。

これまでに乳酸菌を扱った経験がなかったため、乳酸菌の量や発酵させる温度を調整しながら、1年がかりで酸味など最適なバランスを追い求めた。

2009年にコウジ甘酒専門店として開業して以来、徹底して飲みやすさにごこだわってきた。15年頃から全国的にブームとなり、いまではすっかり食卓に定着してきたが、「当初はまあ、日常的な飲み物でなく、強い甘みや米の粒感が苦手な人も多かった」という。そこで、同社は米をすりつぶして甘みも抑え、誰でもさっぱり飲めるように心掛け、季節の果物の果汁を加えたジュース感覚の限定商品も取りそろえた。

小畑さんは「果汁の代わりに乳酸菌を使った『のむヨーグルト』も酸味があって、ごくごくいける。夏の朝にぴったり」と太鼓判を押す。

ヤマコシ株の最大の特徴は、カスピ海ヨーグルトのような粘り気を出せること。白米の甘酒から作った今回の商品はサラッと仕上げたが、玄米の甘酒で試したところ、期待通りのとろみが生まれたため、今後の商品化を検討している。小畑さんは「ヤマコシ株は氷点下でも働く生命力で雪国の食文化を支えてきた。その力を借りて、新潟ならではの特産品を作っていきたい」と意欲を口にした。